

秋の期間限定 9/1(土)→11/30(金)



昼 11:00～14:30 (L.O.)

季節の幸の黒麹仕立て こつぶ 口福 四季彩膳

前菜 二種盛り

メイン ●鮭 葱味噌焼き

鮭に特製の葱味噌をたっぷりつけて焼き上げました。香ばしさと味噌の風味が口いっぱいに広がり、ご飯が進む一品です。

替鉢 ●豆腐シュウマイ

茶碗蒸し

お食事 黒米 味噌汁 香の物

デザート 季節のフルーツ

ドリンク付き

¥1,404

【税抜価格 ¥1,300】



昼 11:00～14:30 (L.O.)

霧島黒麹ランチ

前菜3種 季節のスープ 季節のサラダ

主菜(下記よりどちらかお選びください。)

肉／●黒麹ハンバーグ秋野菜添え

黒麹を練りこんだ特製のハンバーグです。オリジナルのデミタトソースで、より一層深みのある味わいをお楽しみいただけます。

魚／●舌平目のクリーム煮 きのこと黒麹の焼きリゾット

ほろほろとした舌平目の下には、香ばしい香りのするリゾット。クリームソースをからめて風味や食感をお楽しみください。

霧の蔵ベーカリーのパン
または ライスサラダ
季節のデザート
ドリンク付き

¥1,296

【税抜価格 ¥1,200】



主菜がお肉の例です。

肉



魚

